Gnocchi all’aglio orsino con parmigiano



La stagione dell’aglio orsino porta ogni anno in cucina un bella varietà di piatti primaverili. Noi trasformiamo le foglie verdi in deliziosi gnocchi all’aglio orsino con parmigiano.

Per molti, l’aglio orsino è il messaggero della primavera. Non appena il tipico odore di aglio si diffonde nell’aria durante una passeggiata nel bosco, significa che la stagione fredda sta per finire. La stagione dell’aglio orsino dura da metà marzo ai primi di maggio.

In questo arco di tempo, le foglie di questa pianta della famiglia delle allioideae vengono integrate in tutti i tipi di piatti dagli appassionati di cucina. Si ottiene così il pesto all’aglio orsino, il formaggio all’aglio orsino, gli spätzli all’aglio orsino o anche gli gnocchi all’aglio orsino. Noi prepariamo oggi proprio quest’ultimi!

- 500 g di patate, cotte e sbucciate
- 100 g di ricotta
- 40 g di aglio orsino
- 240-280 g di farina
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di sale
- Un po’ di burro e parmigiano
- Un paio di foglie fresche di aglio orsino

1. Passare le patate con il passaverdura o schiacciarle con lo schiacciapatate.
2. Con un frullatore a immersione ridurre in purea la ricotta, l’uovo e l’aglio orsino fino ad ottenere una massa verde uniforme.
3. Aggiungere le patate passate e mescolare bene.
4. Aggiungere sale e farina fino a quando l’impasto non è più appiccicoso.
5. Aggiungendo un po’ di farina, formare dei rotoli di circa 2 cm di spessore.
6. Tagliare i rotoli in pezzi da 2 cm di lunghezza e trasformarli in palline, quindi premere con la punta della forchetta su ogni pallina per formare lo gnocco.
7. Porre gli gnocchi in acqua bollente ma non più in ebollizione e per circa 5 minuti fino a quando non salgono in superficie, galleggiando. Se li preferite un po’ croccanti, potete anche friggerli con l’olio in una padella fino a quando non diventano dorati.
8. Fate sciogliere il burro in una padella e aggiungete le foglie di aglio orsino fresco fino a quando diventano un po’ croccanti.
9. Versare il burro sugli gnocchi e servire con parmigiano e aglio orsino fresco.



Carmelin Petite Arvine du Valais AOC

Giallo limone chiaro. Aromi di pompelmo rosa, agrume e frutto della passione. Al palato risulta ben equilibrato con una piacevole dolcezza fruttata. Retrogusto minerale.

Visualizzare nello Shop Vini ›